



CORAL  
A SUSHI CONCEPT

# Reveillon 17/18

## MENU



### YUZU BLUE BUBBLES

(Welcome drink à base de sumo do cítrico japonês Yuzu, combinado blue curacao e espumante)  
(Welcome drink of Yuzu Japanese citrus juice, blue curacao and sparkling)

### RAMEN

(Degustação de um dos pratos quentes mais apreciados da cozinha japonesa. Perfeitamente adequado à época, este consiste num tradicional caldo enriquecido com noodles caseiros, carne de porco delicadamente fatiada, legumes variados e ovo cozido marinado em molho de soja)  
(Tasting of one of the hottest dishes of Japanese cuisine, consists of a traditional broth enriched with homemade noodles, delicately sliced pork, assorted vegetables and boiled egg marinated in soy sauce)

### EBI SHIMEJI

(Camarões salteados com cogumelos shimeji e alho francês em molho do especial do chef.)  
(Prawns sautéed with shimeji mushrooms and leek in chef's special sauce.)

### DEGUSTAÇÃO SASHIMI

(Seleção de 12 peças de sashimi, empratado de forma tradicional e minuciosa, pretendendo transmitir a união perfeita entre a qualidade da matéria prima com que o oceano nos favorece e a tradição nipónica)  
(Selection of 12 pieces of sashimi in a traditional and meticulous manner, aiming to convey the perfect union between the quality of the raw material with which the ocean favors us and the Japanese tradition)

### DEGUSTAÇÃO SUSHI

(Seleção de 10 peças de sushi, onde o fresquíssimo peixe delicadamente cortado, se une ao arroz habilmente cozinhado e temperado, a fim de transmitir uma cultura milenar que perseverou até aos dias de hoje.)  
(Selection of 10 pieces of sushi, where the freshly delicately chopped fish joins the skillfully cooked and seasoned rice, in order to convey an ancient culture that has persevered to this day.)

(ALTERNATIVA AO SASHIMI & SUSHI)

### MAGRET & FIOS DE FEIJÃO VERDE c/ CUBOS FOIE GRAS

(Fatias de peito de pato em cama de feijão verde finamente cortado e salteado, salpicado com cubos de foie gras)  
(Duck breast slices on bed of green beans finely chopped and sautéed, sprinkled with cubes of foie gras)

### TARTE MACHA & AMORAS

(Tarte cremosa de chá verde com amoras caramelizadas)  
(Creamy green tea with caramelized blackberries)

### TAÇA DE ESPUMANTE & PASSAS



# Reveillon

17'18

TAKE-AWAY

&

DELIVERY



## PONTE SUSHI & SASHIMI (60 peças)

(60 peças de sushi & sashimi variado, numa grande diversidade de sabores à sua medida, com um mínimo de 5 tipos de peixe)

(60 pieces of sushi & sashimi mix in a great diversity of flavors to your measure, with a minimum of 5 types of fish)

100 €

## PONTE SUSHI & SASHIMI (120 peças)

(120 peças de sushi & sashimi variado, numa grande diversidade de sabores à sua medida, com um mínimo de 7 tipos de peixe)

(120 pieces of sushi & sashimi mix in a great diversity of flavors to your measure, with a minimum of 7 types of fish)

190 €

400 €

## BARCO SUSHI & SASHIMI (250 peças)

(250 peças de sushi & sashimi variado, numa grande diversidade de sabores à sua medida, de acordo com as suas especificações e preferências)

(250 pieces of sushi & sashimi mix in a great diversity of flavors to your measure, according to your specifications and preferences)



**Entregas gratuitas** (Cascais)

Para outras soluções consulte-nos, adaptamo-nos às suas necessidades.

Contatos: : (+351) 21 482 07 76 M: (+351) 96 544 93 86